

## DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M dan Motoarjemi, Y. 2003. *Dasar-dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan*. EGC. Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemis*. Washington DC.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Berlyanto, BS. 2004. Pengaruh lama waktu penyimpanan beku daging lumat ikan Kurisi (*Nemiphterus*) Terhadap Mutu Fisiko-Kimia Surimi. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan . Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Buckle, K.A dkk. 2007. *Ilmu Pangan*. Cetakan Keempat. Penerjemah: Hari Purnomo dan Andiono . UI Press. Jakarta.
- Berquist, D. H. 1964. *Egg dehydration*. Dalam: W. J. Stadelmen and O. J. Cotterill (Editor). *Egg Science and Technology*. Food Products Press. An Imprint of The Haworth Press, Inc., New York.
- Chazali , S dan Pratiwi P, S. 2009. *Usaha Jamur Tiram*. Penebar Swadaya : Bogor.
- Chang, S dan Miles. 1989. *Edible Mushrooms and Their Cultivation*. Boca Raton, Florida: CRC Press, Inc.
- Crisan, E.V. and A. Sands. 1978. Nutritional Value. In: chang, S.T. dan W.A. Hayes. *The Biology and Cultivation Of Edible Mushrooms*. Academic Press, New York.
- Depertemen kesehatan R.I. 1996. *Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Dwiono, S.A.P. 2003. Pengenalan Kerang Mangrove *Geloina erosa* dan *Geloina expansa*, *Oceana*, Vol. 28, No.2:31 – 38 hal.
- Elviera , G. 1998. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso. [Skripsi]. FATETA. IPB- Bogor.
- Faizal. 2014. *Pangan Fungsional dan Fitokimia Pangan*. E. Learning For Sriwijaya Student. Universitas Sriwijaya. Sumatra Selatan.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fitriani, A. P. 2009. *Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso*. [Skripsi]. Jurusan Ilmu Produksi Ternak Fakultas Peternakan. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Furkon UA. 2004. Kosumsi Kerang dan Udang Membahayakan Kesehatan. [http :  
//www.pikiran-rakyat.com/cetak/0404/15/cakrawala](http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/0404/15/cakrawala).

- Gaffar, R. 1998. Sifat Fisik dan Fatabilitas Bakso Daging Ayam dengan Bahan Pengisi Tepung Tapioka. [Skripsi]. Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gardjito, M. Djuardi, A. Harmayani, E. 2013. Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Edisi Pertama Kencana.Jakarta.
- Joseph, G. 2002. Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita. IPB. Bogor.
- Jutting, W.S.S.V.B. 1953. *Systematic Studies on The Non-Marine Mollusca of The Indo-Australian Archipelago*. Linnaeus Press. Swedia.
- Indrarmono, S.P. 1987. Pengaruh Lama Pelayuan dan Jenis Daging Serta Jumlah Es yang Ditambahkan Kedalam Adonan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Bakso Sapi.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian.IPB. Bogor.
- Kataren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Koapaha, T, Langit, T dan Lanjutan, L.E. 2011. Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat Organoleptik Sosis Ikan Patin (*Pangasius lypophtalmus*). Eugenia vol. 17 No. 1.
- Kumara, D. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Cookies Pisang Raja (*Musa parasisica*, L). [skripsi]. Fakiultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. PT. Dian rakyat. Jakarta.
- Lawrie, R.A. 1995. *Meat Science*. 5<sup>th</sup>Eds. Pergamon Press. Oxford.
- Morton, B. 1986. *The Biology And Fuctional Morphology Of Corbicula Crassa (Bivalvia: Corbiculidae) With Special Reference To Shell Structure And Formation*. Proc. 2nd Int. Biological Workshop: The Marine Flora And Fauna Of Hongkong And Southern China, Hong Kong (Brian Morton, Ed). Hongkong University Press. 1056-1072.
- Muchtadi, T. R . 1990. Teknologi Pengawetan Jamur Mutiara (*Pleorotus ostreatus*). Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ngudiwaluyo, S dan Suharjoto. 2003. Pengaruh Penggunaan Sodium Trypolyphosfat Terhadap Daya Simpan Bakso Sapi Dalam Berbagai Suhu Penyimpanan. Http : //Www.Pustaka.Iptek.Com [ 28 Februari 2016].
- Ockerman, H.W. 1983. *Chemistry Of Meat Tissue, 10<sup>th</sup> Edition*. Dept . Of Animal Science. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Center, Ohio.

- Padisurya, C. 1983. Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Bakso. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor .
- Permatasari, W. A. 2002. Kandungan Gizi Bakso Campuran Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Taraf Yang Berbeda. [Skripsi].Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purnomo, H. 1990. Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat,dan Bakso Aci diDaerahBogor.Skripsi,FATETA, IPB- Bogor.
- Setyaningsih, D. Aprianto, A, Sari, MP. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Press. Bogor.
- Soekarto.1981.Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharat Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Gajah Mada Unuversity Press.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Sugito dan Hayati.2006.Penambahan Daging Ikan Gabus dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Sumatra Selatan.
- Sumarni. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. Jurnal Inovasi Pertanian Vol. 4, No. 2, 2006 (124-130).
- Suzuki T. 1981. *Fish and Krill Protein In Processing Technology*. Applied Science Publishing Ltd. London
- Syamsir, E. 2006. Panduan Praktikum Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta IPB. Bogor.
- Syarief, R dan Halid, H. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan . Penerbit Arcan. Jakarta. 35: 1-2.
- Todar, K. 2008. *Staphylococcus aureus and staphylococcal disease*. Usa. Wisconsin, Madison. Avaiable From: [Http:// Www. Textbook of bacteriology. Net/ Staph. Html](http://www.Textbook of bacteriology. Net/ Staph. Html)
- Ulfah,M.2005.Substitusi Protein Kacang Tunggak Sebagai Upaya Memperbaiki Sifat Kimia dan Organoleptik Bakso IkanTenggiri.Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan .Universitas Riau.

- Urva, M. 2013. Pengaruh Penambahan Beberapa Level Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dalam Pembuatan Bakso Daging Ayam Afkir Terhadap Kadar Protein, Serat Kasar, Asam Lemak Bebas (FFA) dan Nilai Organoleptik.[Skripsi]. Kakultas Peternakan.Universitas Andalas. Padang.
- Wattimena, M.,V.P. Bintoro, & S.Mulyani. 2013. Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2 : (1).
- Wibowo, S. 1995. Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- \_\_\_\_\_, S. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Swadaya. Jakarta.
- Widyastuti, N. dan istini, S. 2008. Optinasi Pengerinan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dengan Pengerinan Kabinet. Jurnal Teknologi Bioindustri 2(1) : 30-33.
- Wijoyo , P . 2011. Cara Budidaya Jamur Tiram yang Menguntungkan. Pustaka Agro Indonesia. Jakarta Selatan.
- Winarno. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, Budi. 2007. Kebijakan Publik :Teori dan Proses. Med Press ( Anggota IKAPI ).Yogyakarta.
- Yahyadanusa, M. 2015. Budidaya Jamur Tiram Untuk Pemula. Hhttp://www.idziemy.nagrzby.pl.[13 april 2016].